



**TEMPEROS** COM QUANTOS TEMPEROS SE FAZ UMA PIZZA? **SABORES** PIZZA: DELÍCIA REDONDA

**TOUR ITALIA** SAIBA MAIS SOBRE OS ENCANTOS E A BELEZA DA COSTA AMALFITANA: POSITANO, RAVELLO E AMALFI

**MUNDO PET** OS BENEFÍCIOS DA ALIMENTAÇÃO NATURAL **CAMPOS DO JORDÃO** CAFÉ E ACONCHEGO NO INVERNO



# Da tradição à segurança, da do design ao conforto. Aqui,

Residencial de alto padrão, cuidadosamente  
Erguido com o que há de melhor e mais moderno



# BARCO

Coberturas  
triplex  
4 suítes

400 e  
486m<sup>2</sup>

Piscina privativa  
com borda infinita

Apartamentos  
3 suítes

141 e  
159m<sup>2</sup>

300m  
da praia



# sofisticação à exclusividade, sua vida é mais completa.












localizado em uma das mais nobres áreas da cidade.  
em termos de qualidade, sofisticação e tecnologia.



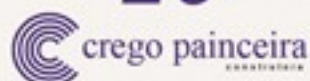
## Prêmio seconci de gerenciamento ambiental do entorno da obra.

Pelas ações que minimizam os transtornos  
causados na vizinhança e diminuem o  
impacto no meio ambiente.

# CELÓ

-  Piscina
-  Academia
-  Salão de Jogos
-  Brinquedoteca
-  Salão de Festas
-  Espaço Gourmet
-  Vista livre para o mar
-  2 unidades por andar
-  Elevador panorâmico
-  Captação de água pluvial
-  Churrasqueiras privadas

40 anos



[www.crego.com.br](http://www.crego.com.br)

Projeto Arquitetônico



RUA CASTRO ALVES, 22 – EMBARÉ – SANTOS | 13 3321.4264

[www.barcelosantos.com.br](http://www.barcelosantos.com.br)





# Fábrica de Móveis Santista

Seu móvel sob medida, com personalidade

A **FMS** tem uma história de sucesso há mais de 45 anos. E como toda realização, possui detalhes que fazem a diferença: **Modernidade aliada ao conhecimento**. Esses são os pontos fortes desses anos de tradição e crescimento.

Atualmente, a **FMS** conta com um maquinário de última geração que permite a precisão de acabamento só visto em indústrias de grande porte, com foco na elaboração de móveis sob medida.

- Fabricação própria •
- Garantia estendida de até 10 anos •
- Materiais de alta qualidade e mão de obra especializada •
- Projetos 3D elaborados sem custo adicional •
- Pagamento facilitado •
- Velocidade na produção •

---

Quartos • Cozinhas • Terraços Gourmet • Corporativos

---

Rua Senador Feijó nº 539 - Santos/SP

13 99680.6200 | 13 3223.1309

[contato@fabricademoveissantista.com.br](mailto:contato@fabricademoveissantista.com.br)

[www.fabricademoveissantista.com.br](http://www.fabricademoveissantista.com.br)



## CAPA

**Temperos:** Cada um tem uma preferência, mas o importante é você fazer a sua escolha e abusar do sabor. Eles podem ser utilizados em carne, peixe, frango e até em coisas mais simples como o arroz.

## SABORES

**Pizza:** De diversos sabores, ela é desejada em todos os cantos do planeta. Nós só perdemos em consumo para os EUA que, pasmem, consomem 350 pedaços por segundo.

## BELEZA

**Cirurgia Plástica:** A partir desta edição, Dr. Rodrigo Achilles passa a ser nosso colaborador e você vai tirar muitas dúvidas.

## CAMPOS DO JORDÃO

**Inverno:** A temporada mais esperada para os amantes da serra está se aproximando. Como somos habitués da cidade, passeamos por lá e descobrimos um lugar delicioso, o Sans Souci. Saiba mais sobre o local aqui.

## TOUR

**Costa Amalfitana:** Um roteiro repleto de beleza e surpresas. Aqui você vai saber um pouco mais de Positano, Ravello e Amalfi. Praias, grutas, arquitetura e gastronomia.



[www.publiclifestyle.com.br](http://www.publiclifestyle.com.br)



[imprensa@publicmidia.com.br](mailto:imprensa@publicmidia.com.br)



[facebook.com/publiclifestyle](https://facebook.com/publiclifestyle)



SUA MARCA  
PRECISA DE  
ADMIRAÇÃO  
OU DE  
RESULTADOS?  
A GENTE  
ESCOLHEU  
OS DOIS.

Somos a plataforma  
de mídia brasileira  
mais admirada,  
e o veículo n.º 1 em  
Out of Home, segundo  
a pesquisa Veículos  
Mais Admirados do  
Meio & Mensagem -  
edição 2016.

Anuncie na ELEMIDIA.

**E** mais um ano começa. Como em um passe de mágica, o primeiro trimestre acabou. Fazer planos para o decorrer do ano, com a economia com dificuldades para se equilibrar, é difícil e deixa qualquer empresário sem previsibilidade. No entanto, enquanto para alguns a dificuldade paralisa, para outros é apenas mais um motivo para se reinventar.



De que adianta reclamar? Vamos trabalhando e fazendo descobertas a cada dia. Fazer uma publicação com tema de gastronomia é sempre um prazer que, no mínimo, abre o apetite.

Nesta edição, falamos de temperos e pizza. Na verdade, está tudo intrinsicamente ligado. Os temperos foram uma bricadeira nossa com o chef Fabio Leal, da escola Mascarpone. Nossa criatividade somada trará muitas receitas e novidades a partir da próxima revista.

Em saúde e estética, Dr. Rodrigo Achilles passa a fazer parte do time de colaboradores, clarificando algumas dúvidas.

Estamos preparando mais uma série de novidades, que vamos desvendar a cada nova edição. Até porque, em 2017, completamos 15 anos de editora. Por mais que o mundo esteja falando em crise, nós estamos em clima de festa.

A cada revista nos sentimos mais sólidos e felizes com os resultados, expandindo as parcerias e trazendo de volta antigos parceiros. Subimos a serra e a distribuição na região permite que tragamos ainda mais novidades para nós santistas, que somos muito bem vindos por lá.

Vamos continuar desbravando outros lugares, trazendo novidades e dicas de lugares interessantes para conhecer. Até a próxima!

Boa leitura!

*Valéria de Souza Guazzaloca*

**PUBLIC LIFE STYLE**

#### DIRETORIA GERAL

Valéria de Souza Guazzaloca

#### ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO

Marcelo Guazzaloca

#### DEPARTAMENTO JURÍDICO

Dr. Christiano C. D. Bello

#### MARKETING E DESENVOLVIMENTO

Fernanda Dias

mkt@publicmidia.com.br

13 3327-3115

#### OPERAÇÕES COMERCIAIS

Alex Bispo

comercial@publicmidia.com.br

13 3222-1323

#### PROJETO EDITORIAL/PUBLISHER

Valéria de Souza Guazzaloca

diretoria@publicmidia.com.br

#### REPÓRTER

Guilherme Zanette (MTB 63114)

imprensa@publicmidia.com.br

#### COLABORADORES

Clara Monforte, Christiano Bello,

Eleonora Ribeiro,

Elizabeth Gut, Marcelo Asse, Marco Antônio

Cunha, Rogério Nahas e Ronaldo Cosmo

#### EDIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO

Vitor de Souza Guazzaloca

#### FOTOS MATÉRIA CAPA

Paulo Shibukawa

#### PRODUÇÃO FOTO CAPA

Chef Fabio Leal

As matérias são de responsabilidade de seus autores. A reprodução total ou parcial das matérias, imagens e anúncios são proibidas.

Exceto com autorização da Editora.

O conteúdo dos anúncios é de responsabilidade exclusiva de seus respectivos anunciantes.

#### UMA PUBLICAÇÃO PUBLIC MIDIA

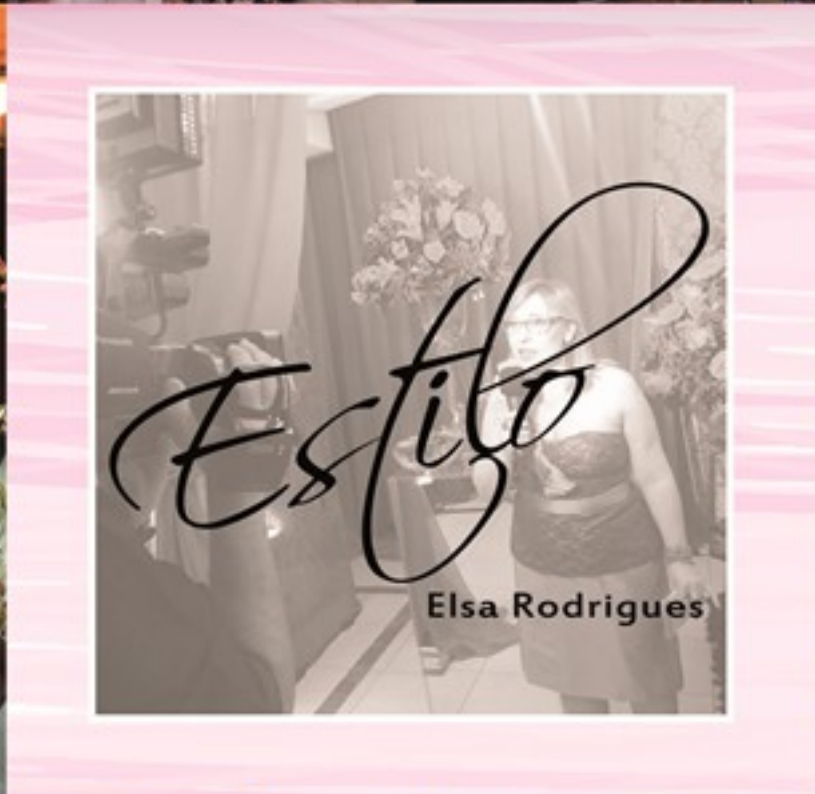
Rua Xavier Pinheiro, 244 cj. 31

Vila Mathias - Santos - SP

Tel.: 13 3222-1323 / 3327-3115

imprensa@publicmidia.com.br





**ENTRETENIMENTO DE QUALIDADE COM CARISMA E CREDIBILIDADE**

TRANSMITIDO PELO CANAL SANTA CECÍLIA HÁ 17 ANOS, O PROGRAMA ESTILO COM ELSA RODRIGUES COBRE OS PRINCIPAIS EVENTOS SOCIAIS DA REGIÃO E TRAZ AINDA AS MELHORES REPORTAGENS SOBRE SAÚDE, MODA, GASTRONOMIA, TURISMO, QUALIDADE DE VIDA E ATUALIDADES.

**SINTONIZE NA SANTA CECÍLIA TV.**

PROGRAMA INÉDITO TODOS OS SÁBADOS ÀS 22H | REPRISAS TODAS AS SEXTAS ÀS 14H30

[HTTP://WWW.SANTAPORTAL.COM.BR/ESTILO](http://www.santaportal.com.br/estilo)

CONTATO: [ELSA RODRIGUES17@GMAIL.COM](mailto:ELSA RODRIGUES17@GMAIL.COM)



## CONTABILIZAR É O NOSSO NEGÓCIO

DESDE 2006 PRESTANDO  
SERVIÇOS CONTÁBEIS, PARA  
PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS,  
COM REGISTRO ATIVO PERANTE  
O CRC/SP.

### ÁREA DE ATUAÇÃO

- CONSULTORIA EMPRESARIAL
- CONSULTORIA CONTÁBIL
- PLANEJAMENTO TRIBUTÁRIO



Av. Ana Costa, 59 conj. 31  
Santos/SP

13. 3301 0220

www.ngcontadores.com.br



por: Rogério Nahas Grijó

Advogado Pós-Graduado pela FGV, Mestre em Administração de Empresas e contabilista, professor e palestrante. Atualmente dedica-se a assessoria a empresas de diversos setores, tais como: industrial, comercial, serviços, cartórios e familiares.

## Parcelando e Regularizando Recolhimento de Tributos em 2017, oportunidades.

No final de 2016 e início de 2017, o Governo Federal, em função da crise econômica acentuada, criou novos programas para parcelamento de tributos e consequente regularização da situação fiscal de empresas e pessoas físicas.

Com relação ao **Parcelamento Especial do Simples Nacional**, instituído pela Lei Complementar nº 155 publicada em 12/12/2016, o Comitê Gestor do Simples Nacional aprovou a Resolução CGSN nº 132, que regulamenta o referido **parcelamento especial**. Os débitos apurados no **Simples Nacional** até a competência de maio de 2016 poderão ser parcelados em até 120 parcelas mensais, pelo prazo de 90 dias, com início em 12/12/2016.

O valor mínimo da parcela será de R\$ 300,00 e as prestações serão corrigidas pela SELIC. A ME ou EPP **poderá desistir de eventual parcelamento**

**convencional existente** e os débitos até a Competência 05/2016 serão incluídos no parcelamento especial.

Com relação ao **Programa de Regularização Tributária - PRT**, instituído pela Medida Provisória nº 766 publicada em 04/01/2017, o prazo para opção é de 120 (cento e vinte dias), contado a partir da regulamentação estabelecida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, **que ainda não ocorreu**.

Poderão ser quitados, na forma do PRT, os débitos de natureza tributária ou não tributária, vencidos até 30 de novembro de 2016, de pessoas físicas e jurídicas, inclusive objeto de parcelamentos anteriores rescindidos ou ativos, em discussão administrativa ou judicial, ou ainda proveniente de lançamento de ofício efetuados após a publicação desta Medida Provisória.

Portanto, para as empresas e pessoas físicas que têm débitos que **não sejam provenientes do Simples Nacional**, o PRT é o caminho para a regularização tributária.

No âmbito da Secretaria da Receita Federal do Brasil, o sujeito passivo que aderir ao PRT poderá liquidar os débitos mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

Pagamento à vista e em espécie de, no mínimo, vinte por cento do valor da dívida consolidada e parcelamento do restante em até noventa e seis prestações mensais e sucessivas; ou pagamento da dívida consolidada em até cento e vinte prestações mensais e sucessivas, calculadas de modo a observar os seguintes percentuais mínimos, aplicados sobre o valor da dívida consolidada: a) da primeira à décima segunda prestação - 0,5% (cinco décimos por cento); b) da décima terceira à vigésima quarta prestação - 0,6% (seis décimos por cento); c) da vigésima quinta à trigésima sexta prestação - 0,7% (sete décimos por cento); d) da trigésima sétima prestação em diante - percentual correspondente ao saldo remanescente, em até oitenta e quatro prestações mensais e sucessivas.

Para maiores informações acerca do **PRT**, vamos aguardar a sua regulamentação por parte da Secretaria da Receita Federal do Brasil.





## Da recente decisão do STF quanto à cobrança de PIS/Cofins sobre o ICMS.

por: Christiano Carvalho Dias Bello

### DA ILEGALIDADE DA INCLUSÃO DO ICMS/ISS NA BASE DE CÁLCULO DO PIS/COFINS

As contribuições para o PIS/COFINS eram e se mantêm apuradas com a inclusão do ICMS/ISS na base de cálculo, o que acarretou no pagamento de tributo indevido para empresas optantes do regime de apuração do imposto de renda pelo lucro presumido e real.

Isso porque, ao finalizar o julgamento do Recurso Extraordinário n. 574.706, na Sessão Plenária realizada em 15/03/2017, o STF, por 6 votos a 4, declarou a inconstitucionalidade da inclusão do ICMS na base de cálculo do PIS/COFINS, entendimento que tende a ser estendido para o ISS, em virtude do imposto sobre serviços também ter sido incluído na base de cálculo das referidas contribuições, por aplicação das mesmas normas tidas como inconstitucionais.

Tal entendimento adotado pelo STF decorre da interpretação do conceito de faturamento fixado na Constituição Federal, segundo o qual o ICMS não pode ser incluído na base de cálculo do PIS/COFINS, pelo simples fato de não representar ingresso de receita para a empresa, uma vez que nenhuma empresa "fatura" imposto.

Com a finalização do julgamento do Recurso Extraordinário n. 574.706, a União Federal ainda almeja obter a modulação dos efeitos do entendimento firmado pelo Pleno do STF, no sentido de que apenas as empresas que buscaram o Poder Judiciário antes da conclusão do julgamento, tenham direito à devolução dos valores pagos nos últimos 5 (cinco) anos ou, alternativamente, que os efeitos da decisão só tenham aplicabilidade a partir de 2018, o que ainda é incerto, porém demonstra a janela de oportunidade para aqueles que ainda não entraram com seus pedidos judiciais.

Assim, todas as empresas que recolheram o PIS/COFINS sobre a parcela relativa ao ICMS/ISS têm o direito da restituição do valor pago à maior nos últimos cinco anos, bem como passam a ter o direito de suspender o recolhimento em erro de forma permanente, eis que ainda não há mudança na forma de recolhimento.

Por fim, informamos que aqueles que buscarem o judiciário por conta dos valores recolhidos indevidamente a título do PIS e da COFINS serão atualizados monetariamente mediante a aplicação da Taxa-SELIC e poderão ser compensados com outros tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal ou restituídos através de precatório judicial.

# Encantadores e amorosos

Já se foi o tempo em que o convívio humano com animais domésticos era superficial. Os mais próximos viviam somente no quintal das casas e faleciam em decorrência da velhice. Hoje, eles estão cada dia mais presentes nos lares brasileiros e o elo emocional entre donos e bichinhos de estimação está cada vez mais forte. Sociólogos e psiquiatras estudam essa mudança social e comportamental causada pelo fenômeno.

Em Santos, por exemplo, é fácil perceber que essa população cresce dia a dia. Basta dar uma volta no quarteirão de qualquer bairro da cidade para vê-los desfilando felizes junto aos seus tutores, que não abrem mão dessa companhia tão generosa. Por conta disso, o mercado cresce de maneira avassaladora.

Eles conquistam de tudo um pouco com aquele conhecido olhar pidão, de brinquedos a biscoitinhos e todos os tipos de guloseimas. Quando a alimentação é apropriada e recomendada pelo veterinário, tudo bem, mas ceder aos desejos deles de provar o cardápio humano é um pouco complicado, posto que geralmente cometemos excessos.

É comum ouvir algumas pessoas falarem que houve uma época em que eles comiam o que nós comíamos. É verdade, mas o mundo evoluiu e a Medicina Veterinária não estacionou no tempo. Estudos que propõem esse novo tipo de alimentação visam uma vida mais longa e saudável para esses amigos que nos dão tanto amor.

Como esta edição é de gastronomia, decidimos conversar com a Dra. Shelly Oliveira, da Clínica Japim, para conhecer mais a fundo os benefícios da alimentação natural para os bichanos. Além disso, você também vai encontrar algumas dicas sobre o que os peludos **NÃO** devem experimentar.









☆ Rações

☆ Medicamentos

☆ Banho e Tosa

☆ Tosa Tesoura

☆ Acessórios

Tudo que o seu  
melhor amigo precisa,  
você encontra aqui!

PROFISSIONAIS QUALIFICADOS E  
PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE

TRABALHAMOS COM AS  
MELHORES MARCAS



R. Euclides da Cunha, 73  
Gonzaga - Santos/SP

Telefone:

13 3289.4189

Curta a nossa página no Facebook:

facebook.com/aumigospetshop

Public Mídia

## Difícil missão

Resistir à carinha de pidão do seu bichinho de estimação pode ser uma difícil missão. E não tem jeito, depois de oferecer uma mordidinha pela primeira vez, você nunca mais se livrará daquele semblante pidonho, querendo um pedacinho. Contudo, um alimento aparentemente inofensivo pode ser fatal ou causar doenças graves. Sendo assim, a escolha dos alimentos adequados para os pets, que incluam todos os nutrientes de forma balanceada, contribui com a qualidade de vida do cão ou gato, viabilizando uma vida mais saudável e longa. Pensando nisso, separamos alguns dos petiscos mais nocivos. É importante salientar que mesmo com a insistência amorosa do seu companheiro, é necessário ser firme pelo bem dele. Na dúvida, fale com um veterinário.

### Alimentos prejudiciais para cães:

**1) Abacate:** O abacate contém uma substância chamada Persin, altamente tóxica para a maioria dos animais, incluindo cães. Uma pequena quantidade pode fazer o seu cão vomitar e ter diarreia.

**2) Açúcar:** O açúcar pode ocasionar obesidade, problemas dentários e até mesmo diabetes.

**3) Álcool:** O álcool tem o mesmo efeito sobre o fígado e cérebro de um cachorro que ele tem sobre seres humanos.

Para os animais, é ainda pior. Basta um pouco para causar vômitos, diarreia, depressão do sistema nervoso central, problemas de coordenação, dificuldade respiratória, coma e até mesmo morte. Quanto menor o cão, maior o efeito.

**4) Alho e cebola:** O alho e a cebola contêm na composição uma substância que provoca a destruição dos glóbulos vermelhos, podendo causar anemia e aparecimento de sangue na urina, caso os animais consumam alimentos temperados com esses ingredientes.

**5) Alimentos gordos:** Podem ser muito perigosos devido às altas concentrações calóricas. Além de provocar obesidade, um problema que afeta cada vez mais cães e gatos, a gordura em excesso pode provocar vômitos, diarreia e danificar o pâncreas do seu animal.

**6) Café, chá, bebidas energéticas e chocolates:** Essas bebidas normalmente contêm cafeína, que em grandes quantidades podem ser fatais para um cachorro. E não há antídoto. Os sintomas de intoxicação da cafeína incluem agitação, respiração acelerada, palpitações, tremores musculares, convulsões e sangramento. Além de chá e café, a cafeína pode ser encontrada no cacau, chocolate, refrigerantes e também em alguns medicamentos para a gripe e analgésicos.

**7) Leite e derivados:** O leite e os produtos derivados podem ocasionar diarreia e outros problemas digestivos, além de causar alergias alimentares (que muitas vezes se manifestam como comichão).

**8) Uvas e passas:** Uvas e passas podem causar falência renal em cães. Uma pequena porção é capaz de fazer um cão adoecer. Os primeiros sintomas são vômitos seguidos e sinais de hiperatividade. No mesmo dia, o seu animal de estimação ficará letárgico e deprimido.







por: Dra. Shelly Oliveira  
Atua como clínica médica e  
nutróloga na Clínica Japim

## Os benefícios da alimentação natural para os animais

Muitas pessoas acreditam que ao dar restos de comida aos seus animais estão aderindo à alimentação natural (AN), enquanto a proposta desse tipo de dieta é muito mais do que isso. AAN consiste em oferecer uma alimentação saudável, balanceada, com ingredientes de alta qualidade, selecionados e que supram todas as necessidades dos nossos peludos. Na AN não é permitido o uso de qualquer tipo de aditivo químico ou componente industrializado. Ela pode ser cozida, crua, com ossos ou sem ossos.

Durante a elaboração do cardápio da AN para os pets, consideramos o estado de saúde, as doenças existentes, a condição corporal, a idade, as predisposições, as alterações e as preferências dos



animais. Dentre os alimentos liberados, as dietas são formuladas com os componentes que mais agradam aos pets e vão sendo adaptadas conforme a aceitação ou não de alguns ingredientes.

As vantagens da AN são várias, como alta palatabilidade (o que garante grande taxa de adesão); a água (70% da AN é de água, o que facilita a digestão dos alimentos e protege diretamente a saúde dos rins e do trato urinário); redução dos problemas de pele e de alergias, pelagem sadia e brilhante; dentes limpos e hálito fresco; manutenção mais fácil do peso saudável; fezes sequinhas e com odor reduzido; controle do que está sendo servido, sem aditivos; possibilidade de elaborações de cardápio específicos em caso de comorbidades; proporcionar felicidade aos peludos, além de tutores mais proativos.

É importante lembrar que a alimentação natural deve ser sempre elaborada por um médico veterinário nutrólogo.

## Centro Veterinário



No **Centro Veterinário Japim**, você encontra a melhor estrutura e todos os serviços necessários para cuidar da saúde do seu melhor amigo.

**CONSULTA COM ESPECIALISTAS**

**ATENDIMENTO SILVESTRE**

**EXAMES LABORATORIAIS**

**CIRURGIAS EM GERAL**

**ECOCARDIOGRAMA**

**ULTRASSOM**

**VACINAÇÃO**

**ATENDIMENTO 24H**

Seu bichinho de estimação sob os cuidados das melhores mãos!



**Av. Conselheiro Ribas, 333**

Embaré - Santos/SP - 11040-050

**Telefone: (13) 3273.1915**

E-mail: [cvjapim@hotmail.com](mailto:cvjapim@hotmail.com)

### A importância da limpeza de pele masculina

por: Elizabeth Gut



Com espaços cada vez mais arrojados para cuidar do bigode, da barba e do cabelo, os homens vêm se preocupando mais com a aparência e com os cuidados dedicados à beleza. As tradicionais barbearias deram lugar a salões especializados, que oferecem, além de um ambiente diferenciado, atendimento exclusivo para o público masculino e alguns dispõem até de um bar com cerveja gelada e outras bebidas. Nas e o tratamento da pele, onde é que fica?



O universo feminino é bastante familiarizado com os benefícios da limpeza de pele e sabe que o procedimento é importante para a remoção de células mortas, impurezas e cravos, causados pela constante exposição à poluição e pela oleosidade

natural. Apesar de ser possível manter uma rotina de cuidados básicos em casa, a visita periódica a um esteticista é indispensável para uma limpeza mais profunda. E isso, claro, vale também para o homem!

Somente o profissional detém o conhecimento, as técnicas, as ferramentas e os produtos adequados para garantir um resultado impecável, ou seja, uma pele limpa, macia e saudável. A boa notícia é que o tratamento é bem aceito por todos os tipos de pele, desde as mais secas às oleosas, não sendo recomendado apenas para as peles acnéicas, que devem ser avaliadas primeiramente por um dermatologista, bronzeadas ou excessivamente sensíveis.

No caso dos homens, o procedimento apresenta mais uma vantagem: a pele bem cuidada diminui a incidência de problemas inflamatórios, como a foliculite, por exemplo, que dificulta o crescimento dos pelos e pode gerar, inclusive, cicatrizes no rosto e na região do pescoço. Sem dúvida, esse é o momento de aproveitar que a vaidade masculina está alta e procurar um especialista para tirar as dúvidas e desfrutar de todos os benefícios da limpeza de pele.

Afinal, de que adianta estar com o cabelo, a barba e o bigode em ordem se os cuidados com a pele não estiverem em dia?

Elizabeth Gut - Esteticista e massoterapeuta  
atende na Shape  
elizabethgut@hotmail.com  
Cel.: (13) 9.9784-6585

### Barbearia: de volta às origens!

por: Marcelo Asse



A indústria de cosméticos vem crescendo em produtos que atendem ao público masculino. Produtos para barba, cabelo, bigode e também para o corpo. O resultado disso é que, nos últimos anos, esse crescimento tem se acelerado. De 2008 a 2015, o segmento cresceu mais de 100%, quando movimentava cerca de US\$ 2,284 bilhões e saltou para US\$ 4,572 bilhões. Cada vez mais, o homem tem se preocupado com a higiene e principalmente com o visual. A vaidade masculina vem tomando espaço e resgatou a antiga e querida barbearia. Até o "bruto" agora senta em uma cadeira de barbeiro, faz as unhas enquanto apara a barba e toma sua cerveja de preferência enquanto ouve as notícias de seu time no canal de esporte. Isso tudo de uma forma tranquila e relaxada, já que cada vez mais a vontade do homem vem sendo respeitada nos salões, que atentos a esse novo segmento fazem de tudo para agradar ao público masculino.

A nova geração vem aderindo a esses espaços e as gerações mais antigas vem se rendendo a certos mimos onde só se cortava cabelo e se fazia a barba. Serviços de manicure, pedicure, coloração, hidratação, depilação e massagem, também fazem parte agora do universo do homem vaidoso. E não é somente uma questão de beleza, mas acima de tudo, bem estar! Em meu salão, percebo que depois que foi criado um espaço exclusivamente masculino, os homens sentiram-se mais à vontade para ousar, inovando e se rendendo a tendências de cortes, relaxamento capilar e coloração. As mulheres não só agradecem como são as maiores incentivadoras de seus companheiros e filhos, afinal elas se preocupam tanto em estarem belas e arrumadas para nós, por que não podemos fazer o mesmo por elas?



imagem ilustrativa

Marcelo Asse - Hair Stylist do "Barbearia do Quartel"  
City Hair - Av. San Matin, 189 - Ponta da Praia - Santos- SP  
Tel.: 3261-1425 / 3227-2910



COM A MATURIDADE APRENDEMOS  
QUE RIR É O MELHOR REMÉDIO.  
SORRIA SEM MODERAÇÃO.

IMPLANTE  
CERÂMICO COM  
ESTÉTICA NATURAL

ACABAMENTO  
ESTÉTICO




FAVORÁVEL  
FORMAÇÃO  
DE TECIDOS  
MOLES






RESISTENTE E  
CONFIÁVEL

LIVRE DE  
METAIS

CLINICAMENTE  
TESTADO

 **straumann**

 INSTITUTO-IMPLANTE-VIDA  IMPLANTEVIDA  IMPLANTEVIDA

Rua Goiás, 201 . Gonzaga . Santos . SP . Tel.: [13] 3322.4211

[www.implantevida.com.br](http://www.implantevida.com.br)



INSTITUTO  
**Implante**  **Vida**



por: Dr. Rodrigo Achilles  
Cirurgião Plástico  
CRM 88011

## Como se preparar para fazer sua cirurgia plástica

Hoje, o Brasil está entre os três países que mais realizam cirurgias plásticas em todo o mundo. Isso significa que o nosso povo realmente se preocupa muito com a beleza, mas quando é a hora certa para mudar alguma coisa que nos incomoda?

Em primeiro lugar, é preciso estar muito bem física e psicologicamente. Isso é fundamental. Apesar de melhorar a relação entre o corpo e a alma, a cirurgia plástica não pode resolver problemas psicológicos ou de relacionamentos. Esse talvez seja o maior erro e o grande responsável pelas frustrações pós-operatórias. A programação financeira também é importante para não se trocar a beleza pela tensão monetária.

Outro fator relevante é como você tem cuidado do seu corpo. O peso deve ser equilibrado para o menor possível. Quanto menor o peso, melhor o resultado que a plástica pode dar. Precisamos lembrar que uma camada grande de gordura ao redor do corpo pode esconder a forma que tanto se deseja. Manter-se sempre em uma dieta equilibrada e fazer algum tipo de atividade física é o primeiro passo para pensar na cirurgia. A cirurgia plástica não pode mudar todo o seu corpo e a harmonia é um fator primordial para a beleza.

Após tomar a decisão de operar, preparar o seu corpo e as suas finanças para isso, o próximo passo é achar um cirurgião plástico. Isso é sério! Muitas pessoas acabam fazendo cirurgias plásticas com médicos de outras especialidades e até outros profissionais que não são médicos! A busca por um profissional adequado diminui muito as chances de alguma coisa dar errado e facilita o tratamento de possíveis complicações. Investigue, procure informações sobre o seu médico e pacientes que já foram submetidas ao mesmo tratamento que você quer, converse com eles. Hoje, com o Facebook, o Whatsapp, sites e outras mídias sociais, encontrar informações sobre isso é muito mais fácil. Acredito que com a disseminação e a facilidade da informação nos dias de hoje, só não acha o que quer quem não procura direito. Depois da cirurgia, todas as mudanças se tornam mais difíceis.

Programe-se bem e faça com que a cirurgia plástica que você pretende fazer seja sempre agradável e realmente melhore a sua autoestima. Beleza é fundamental, mas é o equilíbrio entre todas essas coisas que nos traz a tranquilidade que tanto precisamos.





# NATAÇÃO PARA BEBÊS E CRIANÇAS

## A PARTIR DOS 6 MESES E CRIANÇAS

- Temperatura diferenciada para bebês
- Piscinas cobertas e vestiário infantil
- Sistema de tratamento da água através do sal

(Não deixa cheiro de cloro, não prejudica a pele, cabelos, olhos e é ideal para quem tem rinite ou alergia)



Pioneira na Metodologia  
de ensino do campeão  
Gustavo Borges.



[agonnacademia.com.br](http://agonnacademia.com.br)



Rua Jorge Tibiriçá, 9. Gonzaga, Santos.  
Estacionamento Cortesia.





## Carrum Navalis

por :Ronaldo Cosmo

Há indícios de que as primeiras manifestações de grupos com máscaras, corpos pintados e adereços para espantar espíritos e idolatram deuses, a fim de terem boas colheitas, aconteceram há 10 mil anos A.C.

Na Grécia, essas celebrações continuaram sempre ligadas a espíritos, deuses e plantações, mas na grande Roma, as festas passaram a se chamar *Saturnais*, dedicadas ao Deus Saturno. Elas já eram celebradas pelas ruas com pequenas alegorias decoradas, chamadas de *Carrum Navalis*.

Assim, a festividade foi evoluindo com a cultura própria de cada povo e se espalhando pela Europa. Chegou ao Brasil através de Portugal, intitulada de *Entrudos* (grandes bonecos), por volta do século XVII, com brincadeiras entre líquidos, ovos, farinha, cerragens, etc.

No século XX, cresceu e comercializou. O Brasil se tornou o centro da criação e do brilho dessa comemoração, mundialmente conhecida e visitada hoje.

Onde fico nessa festa?

Fico no imaginário. Criador, criatura, expectador e componente. Amante de tudo que brilha, tem cor e forma.

Cantarolo com o coração e me responsabilizo de ver você se encantar e sorrir nessa grande energia hoje chamada CARNAVAL. Simples assim.



Salão Lillian Sampaio Tel. 13 334545-9888  
Fotógrafo: João Martins Cel.99160-4428  
Hair Styles: Ronaldo Cosmo cel.97403-6371





# Quer aprender a **FOTOGRAFAR?**

**StartUp**  
 **PROFOX**


Que tal fazer um Curso de Fotografia e ao final sair com seu próprio **PORTFÓLIO?**

*Pensando nisso a StartUp em parceria com a ProFox Encadernadora, elaborou isso pra você!*

*Curso: Duração 2 meses / Certificado / Portfólio para divulgação*

## **Conteúdo Programático:**

**Velocidade**  
**Abertura**  
**Profundidade de Campo**  
**ISO**  
**Composição**  
**Objetivas**  
**Flash e**  
**Eventos**

 *Melhore as suas fotos com o Adobe Photoshop*


**Maiores informações:**



[contato@startupmkt.com.br](mailto:contato@startupmkt.com.br)



**Start Up**  
Fotografia e Marketing

 [startupfotografia](https://www.facebook.com/startupfotografia)



por: Clara Monforte  
 -Advogada  
 -Renomada colunista social  
 de Santos  
[www.claramonforte.com.br](http://www.claramonforte.com.br)

## Todas as cadências são sentimentais

É fascinante perceber como pequenos comentários levam a grandes conclusões. O pensamento voa ao ouvi-los, a imaginação se expande de tal maneira que atinge horizontes desconhecidos... perdidos em nosso subconsciente. Nos instantes dessas divagações o tempo é tão veloz que, quando percebemos, brotam em nós os mais diversos sentimentos.

O caso a seguir é todo ele banhado de ternura e bem-estar. Dirigia eu o meu carro com uma amiga ao lado, quando de repente tocou no rádio a consagrada "Dio Come Ti Amo", a imortal canção italiana. Sem mais, nem menos, ela comentou: "Como é bom ouvir músicas românticas quando se tem em quem pensar". Surpresa, perguntei: "Por que você falou isso?". A resposta foi enfática: "Porque atualmente não estou apaixonada por ninguém!".

Pronto... essa frase foi suficiente para, como sempre, eu iniciar a minha costumeira análise sobre coisas que cercam a vida e sem as quais não há como nos sentirmos bem.

Considerarei, por primeiro, o quanto amo as músicas, o quanto gostaria de saber cantar e o quanto adoro dançar. Mas não era esse o foco! A questão era mais profunda... era ouvir e, de imediato, lembrar de alguém a quem se ama, e associar a esta ou àquela música, momentos com a pessoa amada.

Todos, ou muitos, fazem isso, entretanto, sem a exata noção da importância do sentimento de sermos balançados entre a melodia e o amor, ou mesmo, a paixão por alguém. Não importa... Ambas as sensações são válidas até porque, por vezes, nem sabemos distinguir um do outro. Que percepção incrível vivenciarmos ocasiões um tanto distantes, que já deveriam estar na gaveta do passado e, no entanto, vêm para o aqui e agora mais presentes do que nunca!



Que poder  
 ritmos,

é esse que a música tem? Quanta magia nos  
 seja das românticas ou dos sambas  
 rasgados, aliás, os meus preferidos.  
 Todas as cadências são  
 sentimentais.

Que dom, ou talento, têm os  
 compositores, por vezes, sem a  
 expressão e fama daqueles que  
 soltam a voz, ou seja, dos  
 cantores? Que privilégio o deles  
 que, unindo as palavras com a  
 harmonia, conseguem fazer bater  
 mais forte tantos corações?

Com certeza, esse dom é... merecimento! E, para nós, ouvintes contagiados pela emoção sentida com a música, cabe o outro lado da moeda... deixarmos fluir a emoção como se palavra por palavra tivesse sido escrita para nós e, principalmente ... termos alguém para amar e para pensar ao toque de cada nota musical marcada pelo momento e pelo tempo!



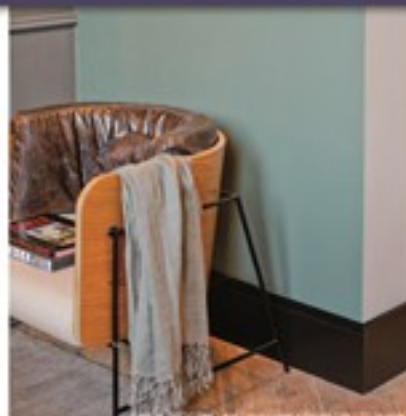
PROCURANDO AS MELHORES SOLUÇÕES PARA O SEU PROJETO?

## A MADEIRAMAR TEM.

Publicidade



**MONOCOMANDO**  
HANS GROHE |



**RODAPÉS**  
SANTA LUZIA |

**PISOS  
VINÍLICOS**  
| BEAULIEU



**PAINÉIS  
DECORATIVOS**  
| MENTHA



**PAINÉIS  
DE MADEIRA**  
BERNECK |



**FÓRMICAS**  
FÓRMICA |

VISITE A LOJA COM O SEU MARCENEIRO E CONFIRA DE PERTO TODOS OS PRODUTOS

MDF · COMPENSADOS · FERRAGENS · PUXADORES · PORTAS

ATENDIMENTO PERSONALIZADO :: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS :: MATÉRIA-PRIMA DE QUALIDADE

ATENDEMOS TODA A BAIXADA SANTISTA

Avenida Senador Feijó, 160 | Vila Mathias | Santos/SP

Telefones: 13 3202.6700 ou 3234.6783

<http://www.madeiramar.com.br>



# Lugar de homem é na cozinha

por Cláudio Martins  
em entrevista a Daniel Alves

Ouvi a expressão uma vez e não esqueci mais. É claro que sabemos que o universo da gastronomia está repleto de grandes *chefs* e cozinheiros, mas a cozinha do dia a dia sempre foi território mais feminino. Aquele antigo conceito de cozinha confinada era território das nossas avós e das mães, com seus quitutes que não nos deixam esquecer as coisas boas da infância. Para quem teve uma avó mineira e outra nordestina, e mãe meio mineira, meio carioca, como eu, o universo da cozinha sempre remete às reuniões em família... A cozinha sempre foi o maior espaço da casa, em torno do qual quase tudo acontecia. Mas os tempos mudaram e as nossas cozinhas, embora menores, agora estão integradas às áreas sociais da casa. A maioria dos novos imóveis ganhou espaços conhecidos atualmente como terraços *gourmet*. Assim, foi criada nessas residências uma segunda cozinha, compondo, neste novo contexto, esses três ambientes, sendo sala, cozinha e terraço integrados, visíveis das áreas sociais da casa, razão pela qual, ambos os espaços necessitam um toque de requinte.

Não sei precisar se foram os espaços abertos que convidaram os homens à cozinha ou o contrário, mas é certo que nossas cozinhas estão maravilhosas! Tudo começa com projetos criteriosos, pensados na melhor funcionalidade, praticidade e beleza. Um ponto alto nesta integração é, sem sombra de dúvidas, os móveis. Para complementar esse contexto, conversamos com nosso parceiro Daniel Alves, da Fábrica de Móveis Santista. Neste prisma, Daniel comenta que "é primordial a integração entre as áreas de decoração juntamente com a modernidade e funcionalidade dos móveis, para ter um resultado final adequado nestes ambientes", resumindo três pontos importantes:





### Integração entre as áreas de decoração

São requisitos necessários para composição do layout a escolha de um lindo porcelanato no piso contrapondo com revestimentos nas paredes, tetos rebaixados para integrar a iluminação adequada ao ambiente, silestone ou mármore com acabamentos em 45 graus nas bancadas, eletrodomésticos de última geração, juntamente com os móveis feitos de maneira personalizada, caracterizando o conjunto ideal para ter, por exemplo, uma cozinha de capa de revista!

### Móvel sob medida

Lembra, também, que para explorar melhor todos os espaços, da maneira mais adequada, o móvel deve ser pensado nos mínimos detalhes, tendo melhor aproveitamento dos espaços, não se prendendo a módulos engessados e pré-estabelecidos, compondo a cozinha de maneira eficiente e funcional, onde as gavetas fiquem próximas ao fogão para viabilizar o manuseio dos talheres, juntamente com um porta-condimentos para deixar mais fácil a utilização dos temperos no dia a dia, utilizando ferragens na parte interna dos móveis que proporcionam a divisão de utensílios domésticos, panelas, talheres; colocando as gavetas, basculantes e portas nos seus devidos lugares, fazendo com que o móvel se adapte ao espaço, não sendo o contrário, onde o espaço acaba sendo adaptado aos módulos predeterminados pelas empresas de móveis planejados. A proposta da Fábrica de Móveis Santista é o móvel sob medida, onde cada centímetro seja aproveitado.

### Material resistente à umidade, cupim e bactéria

Outro aspecto que deve ser levado em consideração é a utilização de material resistente a umidade, cupim e bactéria que também é privilégio das tradicionais marcenarias. Mesmo empresas de altíssimo padrão não costumam usar esse tipo de material. Na Fábrica, todos os móveis direcionados à área molhada, ou seja, varanda, banheiros, área de serviço e principalmente na cozinha, além de serem duplamente reforçados com tampos externos, sempre é utilizado material resistente à água, fazendo com que o móvel não estufe caso tenha algum vazamento, ou por conta da umidade produzida pelo vapor de panelas, altas temperaturas de fornos e fogões, bem como o vapor de chuveiro, nos banheiros.

Além dos móveis, seguimos na escolha dos equipamentos de primeira linha: cook top, coifa, fornos elétricos e microondas com design semelhante, refrigerador tecnologicamente avançado ou de design, batedeira de alta performance, máquina de café, processadores, jogo de panelas especiais. Outra área que vale ter critério é a iluminação. Para projetos luminotécnicos adequados. As novas cozinhas são organizadas, deixando à vista apenas o que é bonito de se ver. Nos terraços gourmet, churrasqueira que não faz fumaça, forno de pizza, chopeira, adega... Com tantos atrativos o público masculino fica mesmo fascinado. Quem disse que não somos vaidosos?! Mas o homem não quer a cozinha do dia a dia, quer receitas diferentes, quer harmonizar com bons vinhos, vai até tentar se tornar um sommelier. Quer descobrir os prazeres de produzir a própria cerveja de modo artesanal, e por aí vai. Para nós a cozinha é lugar para relaxar e sair do estresse típico da vida moderna. Uma ilha de prazeres dentro de casa para receber amigos e familiares, compartilhar conhecimentos... Bem, até se exibir um pouquinho, afinal que mal tem?! Eu acho a cozinha uma delícia. E você? Neste contexto, lugar de homem é ou não é na cozinha?!

Claudio Martins é publicitário e designer, apresentador do Programa CasaEstilo&Design [www.tvunisantos.com.br](http://www.tvunisantos.com.br)





# Conforto e aconchego



Tainã Daval e Yasmin Alonso

Foi no ano de 2013 que as arquitetas Tainã Daval e Yasmin Alonso resolveram unir o conhecimento acadêmico e as experiências individuais em campo em uma nova empreitada: uma empresa que oferecesse com excelência a

concepção, acompanhamento e consultoria de projetos residenciais, comerciais e corporativos. Assim nasceu a DAAL Arquitetura e Interiores.

O segredo para o sucesso de um projeto arquitetônico, segundo elas, está no planejamento minucioso e na assistência a todas as etapas de execução, desde a pesquisa detalhada dos desejos e das necessidades do cliente à entrega da obra. Escolhas como mobiliário, tecidos, cartela de cores e itens de decoração, devem imprimir a personalidade e acompanhar o estilo de vida do cliente sem perder a funcionalidade.

No projeto que tivemos a oportunidade de conhecer, fica nítida a preocupação com os detalhes de cada espaço e como a seleção de cada um contribui para a construção de um cômodo prático, harmonioso e com identidade. O estilo moderno, escolhido pelas profissionais, permitiu o mix de diversos estilos, sem perder o charme, o conforto e a sofisticação.

Começando pela sala de estar, os destaques ficam por conta da iluminação e da escolha de itens aconchegantes, como o papel de parede estampado em tom mais escuro, o confortável sofá em sued cinza e o tapete, que casa tudo com equilíbrio. A mesa de jantar é a grande estrela do ambiente, graças à sanca revestida em um papel de parede que se assemelha à textura de madeira, à fita de LED que ilumina o teto e às duas luminárias pendentes que arrematam o conjunto.

Interligada a esse ambiente está a varanda gourmet, que ganhou praticamente os mesmos elementos (cartela de cores e objetos decorativos) da sala de estar, reforçando a ideia de integração de espaços. Muito utilizada para confraternizar com parentes e amigos, o cômodo se transformou em uma extensão da sala de estar e recebeu uma grande bancada próxima à churrasqueira, além da mesa de jantar. Móveis leves e tons neutros formam um verdadeiro lounge.







## LIFE\_building'n'decor

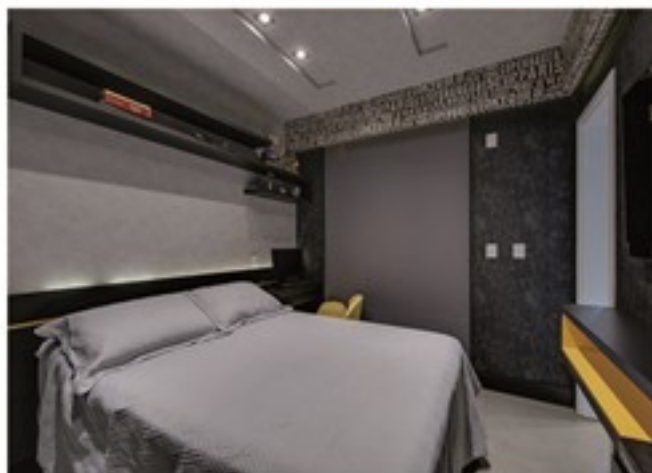
Na cozinha, o frio do cinza faz o contraponto perfeito com o quente do amarelo, presentes no revestimento contemporâneo que recobre toda a parede e também nos móveis selecionados. O espelho e as cadeiras em acrílico corroboram com a atmosfera moderna proposta pelas arquitetas.

Explorando o restante do apartamento, é possível chegar aos quartos, concebidos de acordo com as características de cada morador. O dormitório do menino, trabalhado em preto, cinza e amarelo, esbanja personalidade e autenticidade. Pontos estratégicos com fitas de LED garantem o bem estar do cômodo e ainda destacaram o canto dos estudos. As estampas e cores dos papéis de parede deixaram o clima mais despojado e jovem.

No quarto do casal, elegância, aconchego e conforto foram priorizados para passar a sensação de tranquilidade e paz que um ambiente íntimo deve ter. O papel de parede estampado cumpriu perfeitamente essa função, além da cortina de tecido instalada no cortineiro iluminado. A parede e a porta dos armários ganharam espelhos para conferir amplitude e profundidade ao quarto. O toque clássico desse cômodo criou um verdadeiro ambiente dos sonhos, um universo à parte do restante da casa, onde o casal pode aproveitar os momentos a dois.

Um resultado impecável que reflete com perfeição os principais valores da empresa formada pelas duas profissionais. Para elas, comprometimento, profissionalismo, honestidade, competência, respeito e transparência são fundamentais para se obter o reconhecimento de um trabalho de qualidade, personalizado e diferenciado. Por isso, Tainã e Yasmin participam juntas de todas as fases do projeto, assegurando que cada estágio, da medição à entrega final estejam de acordo com as expectativas do cliente.

Para quem quiser conhecer melhor o trabalho da DAAL Arquitetura e Interiores, que atende toda a Baixada Santista, Litoral Sul, Litoral Norte e Capital, elas ficam na Av. Senador Dantas, 375, sala 12, no Embaré, em Santos.







## UM TOQUE DE SOFISTICAÇÃO EM CADA DETALHE DA SUA CASA

A Moldura Minuto oferece decoração personalizada e projetos personalizados que vão valorizar cada um dos ambientes de sua casa, escritório, condomínio com muito estilo e bom gosto. Venha nos visitar e colocar mais de você em cada detalhe, decoração ou presente.

### PRODUTOS:

Fotografia - Quadros - Gravuras  
Espelhos - Molduras

### SERVIÇOS:

Emolduramento customizado - Impressão de grandes formatos - Composição personalizada  
Impressão em METACRILATO E METALPRINT

VISITE-NOS E SURPREENDA-SE!

**SHOPPING PARQUE BALNEÁRIO**

Tel: (13) 32894646

Email: moldura.minuto.santos@hotmail.com

Endereço Av. Ana Costa, 549 - Gonzaga - Santos



**moldura  
minuto**

A única referência em molduras  
no mercado de decoração

PROCURANDO POR  
**SOLUÇÕES PRÁTICAS E  
ELEGANTES**  
PARA A SUA CASA?



Há mais de 30 anos, somos  
especialistas em oferecer o que  
existe de melhor no mercado  
em mármore e granitos.

Venha nos conhecer!

**ROMARCO**  
MARMORARIA



ENDEREÇO MATRIZ - ITANHAÉM/SP  
Av. Prof. Vicente Caetano Lima, 2250  
**13. 3422.4551**

ENDEREÇO FILIAL - SANTOS/SP  
Av. Siqueira Campos, 359  
**13. 3232.7360**

## Corian ou Silestone?

No início de um projeto para reformar ou construir, tudo parece fácil, mas as opções são tantas que, com o passar do tempo, torna-se impossível não ficar em dúvida. No caso dos revestimentos para pisos e bancadas de cozinha ou banheiro, não é diferente. Temos os já conhecidos mármore e granitos, além, é claro, dos pisos frios que imitam pedras naturais. É importante buscar um fornecedor com bastante tempo de mercado e expertise, que possa lhe auxiliar a decidir qual pedra é mais apropriada e para qual situação, assim como os cuidados necessários para que tenha maior e melhor durabilidade.

Algumas questões como a porosidade de certas pedras naturais abriram espaço para as pedras artificiais. É o caso do Corian e do Silestone. Resolvemos então buscar as diferenças técnicas entre os dois, já que visualmente elas se assemelham bastante.



A Corian foi desenvolvida como um material sintético e é produzida com 100% de plástico. Isso permite que ela assuma diversos formatos, sem emenda. Além disso, possui uma variedade de 80 tons.

Quanto à Silestone, a pedra se aproxima do aspecto do granito, com cristais de quartzo incrustados com brilho aparente. Isso porque o material é composto da mistura do reaproveitamento de lascas e grãos de granito com plástico. A partir desses elementos, como em um passo de magia, surge o Silestone.



Apesar disso, as nobres e conhecidas pedras, como o mármore e o granito, continuam sendo uma alternativa incrível e elegante. Certamente, ter uma casa com detalhes em mármore ou granito garantem ao projeto uma suntuosidade ímpar, mas outra vez chegamos ao especialista. Escolher bem o fornecedor é o primeiro passo para obter a solução mais adequada ao seu desejo. Um bom profissional faz toda diferença, desde a escolha do produto até acabamento e prazos, para que sua obra tenha um resultado mais feliz em todos os aspectos.



*Imagine*

SUA CASA  
DE ROUPA NOVA

PAPÉIS DE PAREDE  
PERSIANAS  
CORTINAS  
PISOS LAMINADOS  
PISOS VINÍLICOS  
COLCHAS  
TECIDOS IMPORTADOS  
ALMOFADAS



  /bongiornno | [www.bongiornno.com.br](http://www.bongiornno.com.br)

R. Cunha Moreira, 131 - Esquina com Senador Feijó. 13 3229.2943

**HunterDouglas** 

**BON GIORNNO**  
NEO DECORAÇÃO



## Com quantos temperos se faz uma pizza?

Preparada a massa, fazer uma pizza se transforma em um mundo vasto de possibilidades. É hora de brincar com os temperos, inovar na combinação de ingredientes e experimentar os mais variados sabores, sejam eles mais tradicionais ou completamente inovadores. A maioria das pessoas é familiarizada com o toque aromático do orégano, salpicado por cima da generosa camada de molho de tomate ou sobre o recheio, e o gosto característico do manjeriço, componente indispensável na culinária italiana, mas outras opções menos óbvias para quem não está acostumado com o processo de preparo, como tomilho e manjerona, também se adaptam muito bem ao prato.

Alecrim, cebolinha, sálvia, salsa, louro, noz-moscada, alho e pimenta calabresa, que os italianos também adoram, são perfeitos para incrementar um sabor conhecido ou criar algo novo e inusitado. Muitos recheios, com uma pequena mudança aqui e ali, podem ser facilmente convertidos em outros pratos, que servem para o almoço ou jantar com os acompanhamentos certos. Claro que, em todos os casos, os conselhos e a orientação de um *chef* profissional podem ajudar e muito na harmonização de todos esses itens.

Aproveitando o gancho, os créditos da foto que ilustra a matéria são da Escola Mascarpone de Sabores, comandada pelo experiente *chef* Fábio Leal, que a partir da próxima edição dividirá alguns segredos com a *Public LifeStyle*, como técnicas e dicas valiosas para encorajar novos experimentos, inspirar novas ideias e levar para a cozinha de casa cada vez mais criatividade na preparação das refeições do dia a dia.

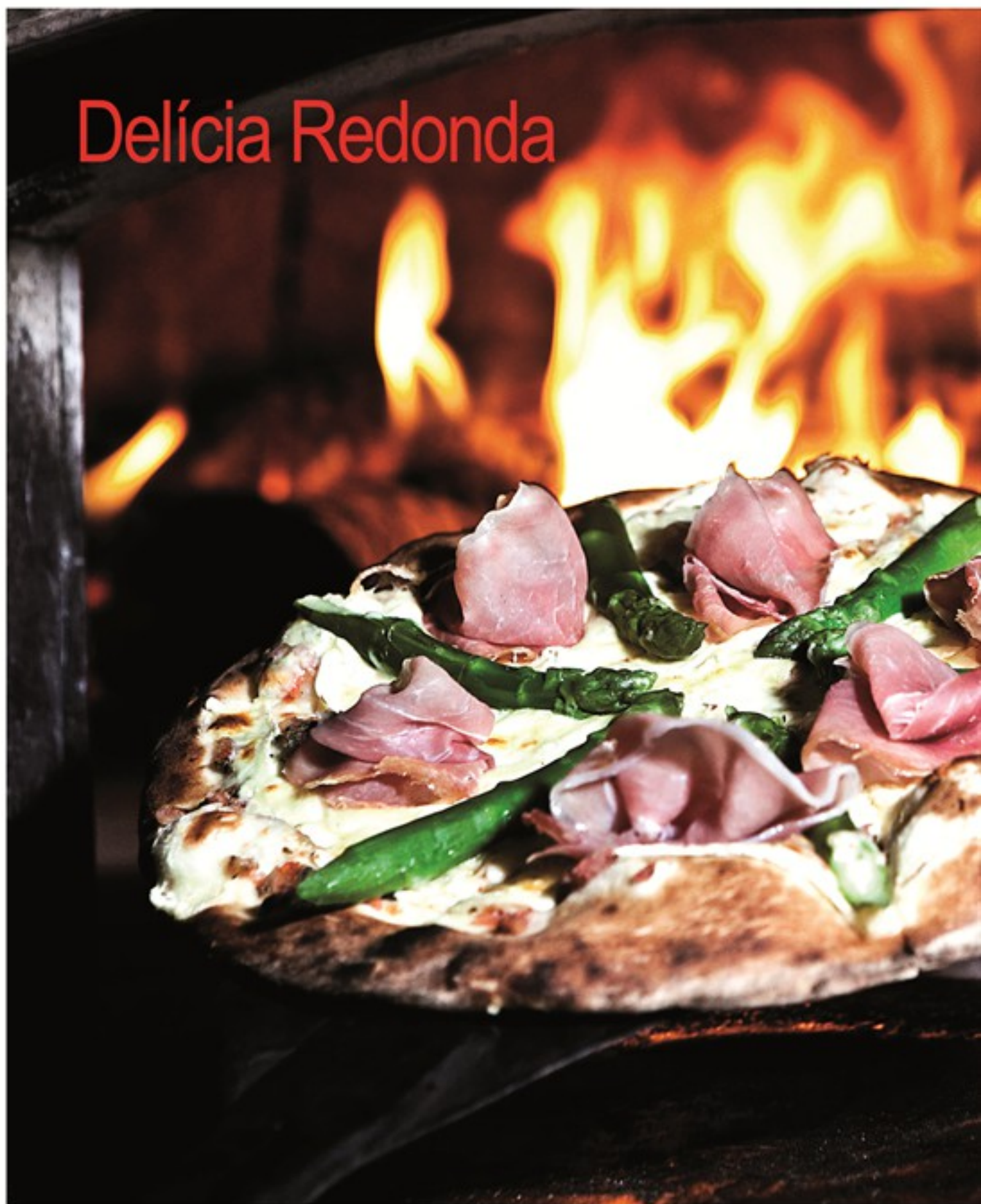
Por enquanto, você tem a oportunidade de explorar e se deliciar nas próximas páginas com a redonda mais amada no mundo: a pizza!







# Delícia Redonda







# É

verdade que a pizza, no formato que conhecemos hoje, surgiu em Nápoles, na Itália, mas o que muita gente não sabe é que ela foi uma adaptação de receitas bem comuns a outros povos em períodos anteriores e, por isso, a história de origem da redonda é cercada de suposições e especulações. Conta-se que os egípcios são os verdadeiros precursores desse sucesso gastronômico, já que eles produziam uma espécie de massa a partir da mistura de farinha e água, isso seis mil anos antes de Cristo, uma versão modesta que teria sido o pontapé inicial.

Com o passar dos anos, a receita egípcia alcançou diversas civilizações e sofreu transformações. Na Grécia, por exemplo, o arroz passou a fazer parte do preparo, que era assado em tijolos quentes. Nas mãos dos fenícios, a massa ganhou a cobertura de carnes e cebolas, ideia adotada pelos turcos muçulmanos na Idade Média, mas com a utilização de carne de carneiro e iogurte fresco. Credita-se aos turcos, inclusive, a chegada do alimento ao território italiano durante as Cruzadas, no século 11, justamente pelo porto napolitano.

A princípio, o prato era destinado às pessoas humildes com o objetivo de acabar com a fome. Consumido como um sanduíche, ele era preparado com azeite de oliva e ervas da região. O tomate, tão essencial à receita atual, foi adicionado somente depois, levado da América à Europa pelos exploradores espanhóis no século 16. No início, o produto comercializado por ambulantes ganhava complementos baratos, como toucinho, peixes fritos e queijos, mas foi aprimorado aos poucos e se tornou tão popular que nobres e burgueses também quiseram experimentar.

A contribuição italiana para essa história, no entanto, foi definitiva, afinal foi lá que a pizza ganhou o desenho circular que encontramos hoje em dia na maioria das pizzarias. Segundo alguns estudiosos, a forma arredondada foi adotada a partir de 1700, mesmo período em que introduziram o molho de tomate como componente básico. A primeira pizzaria da qual se tem conhecimento surgiu pouco mais de um século depois, em 1830, chamada Port'Alba.

Foi em 1889, porém, que essa trajetória teve uma das mais significativas reviravoltas. O pizzaiolo Raffaele Esposito foi convidado para preparar a refeição do rei Umberto I da Itália e a esposa Margherita. Pensando nos recheios possíveis, resolveu fazer uma homenagem para o país e selecionou ingredientes que tivessem as cores da bandeira italiana: o vermelho do tomate, o branco da *mozzarella* e o verde do manjericão, combinação que conquistou o paladar da rainha e rendeu até uma carta real de agradecimento. Foi assim que nasceu o sabor mundialmente conhecido da pizza Margherita!





*Só quem já experimentou sabe o que é se apaixonar a cada mordida...*



Public Media

*Opções variadas de pizzas salgadas e doces, esfihas, massas e muito mais!*

*Tudo preparado por uma equipe especialista em sabor.*



Rua Euclides da Cunha, 187 e 212 - Pompeia - Santos/SP  
Tel.: (13) 3225-6000 / 3323-3373 | <http://www.dipompeia.com.br>

## A pizza nos dias de hoje

De sabores clássicos ou combinações exóticas, ela é apreciada pelo mundo inteiro. Atravessou oceanos através das mãos de imigrantes italianos e ganhou versões preparadas com temperos e ingredientes regionais, sem perder a essência das receitas tradicionais, que estão quase sempre presentes nos cardápios. Rapidamente, ela se tornou uma das comidas mais democráticas e adoradas do mundo. Ou alguém consegue resistir a um pedaço quentinho de pizza?

Verdade seja dita, pode parecer suspeita a opinião de um brasileiro em relação a essa delícia. Isso porque nós estamos no segundo país que mais consome pizza no mundo, atrás apenas dos Estados Unidos! No terceiro lugar do ranking, aparece a França, seguida pela Itália e pela Austrália. De acordo com dados fornecidos em 2016 pela Associação Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo, a APUESP, são comercializadas aproximadamente um milhão de unidades por dia - isso mesmo, você leu certo! - no Brasil. Só o estado de São Paulo é responsável pelo consumo de mais que a metade do total: 572 mil unidades diárias.

O número é alto, mas faz sentido. Foi na capital paulistana que, em 1910, surgiu a primeira pizzaria, ou melhor, o primeiro estabelecimento a vender pedaços de pizza. Localizada na região do Brás, a extinta cantina Santa Genoveva oferecia três sabores: aliche, napolitana e mozzarella. No bairro e nos arredores, que abrigavam as colônias italianas na época, é possível encontrar as melhores e mais antigas pizzarias da cidade. Graças aos imigrantes, o município se transformou também na capital da redonda e a relação apaixonada rendeu, inclusive, uma data bem especial no calendário nacional: o Dia da Pizza, comemorado pela primeira vez no dia 10 de julho de 1985.







*Nós estamos sempre prontos  
para recebê-lo em nossa casa.*



Pizzaria, Delivery e Temaki - Gonzaga  
Av. Bernardino de Campos, 659 - Santos/SP  
Delivery - Ponta da Praia  
R. André Vidal de Negreiros, 163 - Santos/SP

OU PEÇA PELO TELEFONE:  
DISK PIZZA 0800.121917



**Solloviaggio**  
Pizzaria e Delivery

[facebook.com/solloviaggio.pizzaria](https://facebook.com/solloviaggio.pizzaria)

Fato é que a receita calu no gosto popular e essa não é uma exclusividade de solos brasileiros. Na terra do Tio Sam, conhecida pelo elevadíssimo consumo de *fast-food*, a pizza faz parte da rotina alimentar de pelo menos 95% da população. Estima-se que os americanos devoram cerca de 350 pedaços por segundo! Eles costumam ser mais simples em relação ao recheio, que não é tão elaborado quanto o dos brasileiros, mas são especialistas em preparar pizzas bem temperadas e super saborosas. O sabor mais pedido, inclusive, é o de pepperoni, enquanto no Brasil o campeão de vendas é o de calabresa.

Apesar das peculiaridades que a pizza ganha em cada território, é praticamente impossível não amar um prato tão versátil. Prefere se deliciar com as mãos ou comer com garfo e faca? Você pode optar pelas tradicionais ou experimentar novos formatos, como a quadrada ou em cone? Escolher um sabor já conhecido ou aproveitar a ocasião para explorar dar uma de *chef* e montar uma somente com os ingredientes que você quer? Ir a uma pizzeria ou ligar para um *delivery*, mais do que escolher um simples jantar, pode ser uma experiência bem divertida e cheia de descobertas.

### Curiosidade:

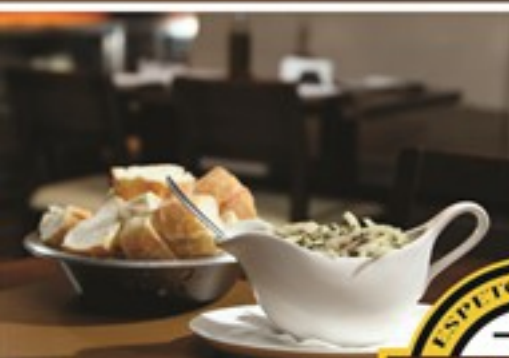
Não se sabe ao certo quando a pizza em cone surgiu ou quem foram os seus criadores. Há quem diga que os responsáveis são os italianos, mas há também quem credite a invenção aos americanos.

No Brasil, o formato chegou em meados de 2005, após a visita de um empresário à Itália, e fez sucesso. A praticidade é o grande diferencial, já que pode ser degustada em qualquer lugar.





A NOSSA TRADIÇÃO  
TEM GOSTO DE CARNE  
E É REGADA A UM  
INCOMPARÁVEL MOLHO.



Av. Ana Costa, 512 - Gonzaga - Santos/SP | (13) 3284-8940 / (13) 3284-0173  
[www.aochoppdogonzaga.com.br](http://www.aochoppdogonzaga.com.br) | [facebook.com/ChoppdoGonzaga](https://facebook.com/ChoppdoGonzaga)



## Itália: reduto das melhores pizzarias

Se você ficou com água na boca para degustar a legítima pizza italiana e tem em vista uma viagem para o país, saiba que existem pizzarias imperdíveis nas principais cidades turísticas do território. Roma, Veneza, Milão, Florença e, claro, Nápoles, guardam alguns dos endereços mais disputados para saborear a iguaria. Neles, geralmente ambientes pequenos e de luz baixa, é possível experimentar outros petiscos locais e também bebidas tradicionais, como o *limoncello*.

Em Roma, os visitantes podem ir sem medo à La Gatta Mangiona, a mais famosa da cidade. É recomendável efetuar antecipadamente a reserva, já que filas imensas costumam se formar na porta e podem assustar os desprezados. Destaque para as entradas fritas e para o cardápio de cervejas artesanais que combinam muito bem com o ambiente descontraído do local.

Já na romântica Veneza, uma boa pedida é ir à Antico Forno. O espaço pode ser pequeno, mas eles permitem que o cliente escolha a espessura da massa e oferecem diversas opções de sabores doces e salgados. A vitrine definitivamente é de encher os olhos e despertar o apetite de qualquer um que passe pela frente do estabelecimento.





# COMIDA MEXICANA COM SABOR SANTISTA



**3323-4177**

Praça Nossa Senhora do Carmo, 17  
Ponta da Praia - Santos





Uma vez em Milão, os turistas precisam conhecer a **Briscola Pizza Society** tem pouco tempo de vida, mas a decoração mais moderna atrai os olhares curiosos. Diferentemente da maior parte das pizzarias italianas, que produzem pizzas individuais, lá elas são feitas para serem compartilhadas com a família ou com os amigos, promovendo um delicioso momento em grupo.

Agora, se o destino for Florença, a beleza e o aconchego da O'Munaciello são de cair o queixo, ou seja, uma atração à parte. A decoração encanta, enquanto o atendimento atencioso e a variedade de pizzas surpreendem. O local possui ainda uma ótima seleção de vinhos, basta escolher um para deixar a experiência ainda mais agradável.

Por fim e, sem dúvida, mais importante, Nápoles jamais poderia faltar da lista. O guia Michelin elegeu as seis melhores pizzarias italianas para a edição 2017 e são todas localizadas no berço da pizza. Da Michelle, Sorbillo, 50 Kalà, La Notizia, Da Concettina ai Tre Santi e Starita foram as selecionadas. Vale ressaltar que a Starita é uma das preferidas do público. Inaugurada em 1901, possui filiais em Nova Iorque e Milão.

Se houver disponibilidade de tempo, vale a pena percorrer as ruelas despreziosamente em busca de outras possibilidades e se deixar maravilhar pela receptividade e pela explosão de sabores que cada um é capaz de oferecer, afinal todo mundo sabe que a Itália é o melhor lugar do mundo para apreciar um belo e apetitoso prato. Bom apetite!





# Mar Del Plata



Restaurante

Especializado em Frutos do Mar

Public Mídia



Av. Almirante Saldanha da Gama, 137 | Ponta da Praia | Santos/SP  
Tel.: 13. 3261.4253 | [www.restaurantemardelplata.com.br](http://www.restaurantemardelplata.com.br)

 Mar Del Plata Restaurante  
 restaurantemardelplata

# Chegou o momento que todo mundo gosta, a Páscoa!

Motivo para comer chocolate de todas as maneiras: em bolos, sobremesas diversas, barras, além dos famosos e desejados ovos e coelhinhos de Páscoa. Se a pizza é nosso tema central, não poderíamos deixar de fora essa delícia como sobremesa. Se você quiser arriscar, compre um disco de pizza, chame as crianças e mãos à obra!

### Pizza de chocolate com morango

#### Você vai precisar de:

- 1 barra de chocolate meio amargo (170g);
- 1 lata de creme de leite;
- Morangos fatiados.
- Um disco de massa

Obs.: Pode incluir um sorvete da sua preferência para acompanhar. Sugerimos creme ou flocos!

#### Modo de preparo:

- Em um recipiente, coloque a barra de chocolate e derreta em banho-maria;
- Aos poucos, adicione o creme de leite no chocolate derretido e misture até ficar homogêneo;
- Espalhe sobre o disco de pizza e leve ao forno por cerca de 5 minutos;
- Retire do forno e espalhe os morangos.







**Bolo da  
Madre**



A CESTA  
DO  
*Coelhinho*  
FICOU  
AINDA  
MAIS  
SABOROSA



Bolo de  
*Cenoura  
Trufado*

BOLO DA MADRE

O presente que faltava para  
sua Páscoa ficar completa.

RUA CONSELHEIRO RIBAS, 345 - EMBARÉ - SANTOS | (13) 3385.6050  
SEGUNDA À SÁBADO: 9:00 ÀS 19:30 - ESTACIONAMENTO NO LOCAL

### A verdadeira história da pizza de Champignon servida na Cantina Liliana

Pedir uma pizza que está entre tantas no cardápio parece quase sempre um desafio porque são várias as opções. Para muitas pessoas essa é uma grande dúvida, mas para Luiz Cushnir não foi um problema a escolha e sim o fato de que ele queria mais uma alternativa. Isso se deu na década de 60, quando Luiz ainda cursava a faculdade de medicina. Uma noite após a aula, ele e alguns amigos foram à Cantina Liliana fazer uma refeição. Diante do cardápio, não se sentiu muito satisfeito, pois buscava outro palato. Chamou o Sr. Julio Reinaldo Rodriguez, que naquela época ainda era garçom, e perguntou se não poderia inventar uma pizza com sabor de strogonoff. O pedido foi atendido!

Ambos foram para a cozinha e a parceria do Sr. Julio com Cushnir, hoje Doutor, rendeu as ideias colocadas em prática pelo pizzaiolo. Massa, muçarela, molho rosé, champignon, assim como no tradicional strogonoff, e substituindo a carne, salame. Bingo! Um sucesso tão grande que permanece no menu até hoje.

O mais interessante é que o Dr. Luiz Cushnir continua cliente da casa e imagine qual pizza é a sua preferida?

Há bem pouco tempo, Luiz fez uma visita à Cantina Liliana no novo endereço e relembrou o dia com o atual gestor, Helio Brienza, a filha e os netos do Sr. Julio, momento devidamente registrado pela câmera fotográfica. Acreditamos que ele continua cliente até os dias atuais não só porque a pizza criada por ele e pelo Sr. Julio é uma delícia, mas também pelo atendimento personalizado que lhe foi dado desde o início, quando abriram a cozinha para que realizasse a receita tão desejada e que atualmente leva o seu próprio nome.







ococantina.net.com.br



**LIGOU  
PEDIU  
CHEGOU**

**3233.7374**

Av. Washington Luiz, 302



## Destino romântico

Chamada carinhosamente de Suíça brasileira, a cidade que há muitos anos tem sido refúgio para o inverno, já há algum tempo passou a ser bem mais que isso. Pode ser para viver um final de semana romântico ou curtir com os amigos, agora qualquer estação ou feriado prolongado é motivo para subir a serra. Não é para menos. A cidade é, sem dúvida, um lugar para desacelerar. Acordar mais tarde, tomar o desjejum calmamente e aproveitar para contemplar a natureza que vez ou outra dá aos olhos um espetáculo particular. Sem muito esforço, é possível ver um pássaro de várias cores pousar próximo ou quem sabe um esquilo, bem ali no meio do Capivari, enlouquecendo os cães que são *habitués* locais.

A tranquilidade, no entanto, não é a única razão para visitá-la, mesmo porque, na temporada de inverno, tudo fica muito agitado e passear pelo Capivari não é uma exclusividade dos amantes da natureza. O público que costuma frequentar o local também é formado por quem quer ver e ser visto pela região. Como os jordanenses, os visitantes exercem com louvor a fama de bons cervejeiros e são consumidores ávidos por essa degustação, normalmente acompanhada por opções gastronômicas que variam de carnes exóticas a fondue e estendem-se por massas, trutas e pizzas, espalhadas por restaurantes encantadores e cafés charmosos. Isso sem falar nos habitantes, que estão sempre prontos a receber bem um turista.

Quanto à hotelaria, existem lugares imperdíveis. Nesta edição, resolvemos dar algumas dicas escolhidas a dedo por nós. Vale a pena conferir!







  
Informações  
Turísticas





## *Um lugar mais que especial*

Quer tomar um café e saborear algumas delicias preparadas por um chef?  
E fazer isso "sans souci" (despreocupado)? Essa é uma excelente opção.

Afastada do centro do Capivari, uma suntuosa construção chama a atenção dos visitantes que passam pela Vila Iara. É nesse prédio, repleto de história, que fica o Sans Souci Bistrô, um verdadeiro convite a relaxar e desfrutar de uma experiência completamente diferente na companhia de familiares e amigos.

O surgimento do café se deu quando os donos da tradicional malharia Geneve, Lélío e Paula, junto à filha do casal, Ornella, decidiram se mudar da região comercial para um novo prédio, em 2011. Como a propriedade ficava distante de outras opções de entretenimento e alimentação, tomaram a iniciativa de abrir uma confeitaria, assim os maridos poderiam

se deliciar com os doces enquanto as esposas realizavam as compras tranquilamente na loja.

Logo no primeiro ano de atendimento, o Sans Souci já colheu os frutos de um atendimento e um trabalho realizado com primor: foi eleito pelo Guia Quatro Rodas como o melhor café de Campos do Jordão. Desde então, tem se destacado pelas especialidades da confeitaria e pela atenção dedicada a todos os detalhes.





*Você  
vai se surpreender...*



Ambiente aconchegante, atendimento impecável e um cardápio completo, com opções para o café da manhã, almoço e jantar, além de sobremesas, café e uma variedade de outras delícias.  
**Venha conhecer o Sans Souci!**

Rua Isabel Cury Paula, 20 - Vila Iara - Campos do Jordão/SP  
[www.sanssoucibistro.com.br](http://www.sanssoucibistro.com.br) | (12) 3663.3922

**Sans Souci**  
Bistrô  Café  
**Confeitaria**



## LIFE\_sabores

Com o setor ganhando notoriedade, os proprietários da loja convidaram o *chef* Thiago Fegies, que coleciona passagens no exterior e mais de 10 anos de experiência, para dar forma oficialmente ao Sans Souci Bistrô.

Com uma proposta ímpar, o bistrô se preocupa em oferecer produtos de altíssima qualidade. Além de manter a confeitaria e possuir uma linha própria de geleias, vinagres, massas e molhos congelados, fabrica pães de fermentação natural e dispõe de uma horta particular de 100 metros quadrados, mantida sem nenhum tipo de agrotóxico. Toda a parte de charcutaria utilizada no restaurante,

ou seja, salames, copas, lingüiças defumadas, alheiras, bacon, pastrame e defumados em geral, também é produzida por lá.

A atmosfera aconchegante é um atrativo complementar ao cardápio exclusivo, com pratos especiais que seguem de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principais, preparados a partir de técnicas orquestradas pelo *chef* e muito bem executadas. Ele, inclusive, tem passagem pelo EAU do Grand Hyatt São Paulo, chefiado na época por ninguém menos que o francês Pascal Valero, e na grande rede hoteleira Belmond, entre outras experiências singulares que registra no currículo.

São esses diferenciais que fazem do Sans Souci Bistrô a escolha perfeita para desfrutar de um momento delicioso e sem igual.





O cantinho mais saboroso de Campos do Jordão  
fica no coração da Vila Capivari



**bolos | tortas | doces variados | café | salgados | cremes | massas | batata rostie**



Avenida Macedo Soares, 191 - Capivari - Campos do Jordão/SP

Telefone: 12 3663.1544 | ACEITAMOS ENCOMENDAS

Siga nossa página: [f /myriamdoceria](https://www.facebook.com/myriamdoceria)

myriam  
doceria





por: Marco Antonio Cunha  
Empresário e proprietário  
da escola de idiomas  
Personal Language Center

## O futuro do *fast-food*

O ritmo acelerado da vida moderna modificou completamente o modo como nos relacionamos com o mundo, com as pessoas e com nós mesmos. Com uma agenda sempre cheia de compromissos, temos cada vez menos tempo para realizar atividades cotidianas, que ganharam praticidade e agilidade como palavras de ordem. Sobrou até para a nossa alimentação!

Antigamente, era comum que as famílias se reunissem à mesa diariamente e aproveitassem o momento de descanso e de prazer juntos, compartilhando histórias e acontecimentos recentes, o que atualmente se limita aos finais de semana e, mesmo assim, nem sempre com a frequência que gostaríamos. Diante dessa nova necessidade, os estabelecimentos *fast-food* conquistaram o próprio espaço e garantiram soluções rápidas para todas as refeições, do café da manhã ao jantar.

Como todo mundo sabe, os americanos são peritos no assunto, tanto que as maiores e mais famosas redes de *fast-food* tiveram origem nos Estados Unidos. Além da rapidez, que é o principal atrativo desse modelo, os cardápios são recheados de opções tentadoras - apesar de bem calóricas na maioria dos casos - a preços bem baixos, tornando difícil a missão de resistir quando passamos em frente à porta de um desses restaurantes. Nos EUA, especificamente, os hábitos alimentares da população e a preferência por esse tipo de refeição sempre esteve em discussão, principalmente quando o assunto é obesidade. O país é responsável por injetar cerca de 300 bilhões de reais, por ano, no segmento. No entanto, um estudo publicado pela Universidade de Washington em 2016 apontou que crianças e adolescentes têm frequentado menos esses lugares e, quando vão, optam por alternativas com menos calorias. Realizada entre 2003 e 2010, a pesquisa confirma a tendência de busca por alimentos mais saudáveis.



A preocupação com a saúde, inclusive, tem provocado inúmeras mudanças nos menus tradicionais, como a inclusão de saladas, sucos e frutas, na tentativa de manter os clientes que querem se alimentar melhor. Redes como Just Salad e Sweetgreen se multiplicam pelas áreas urbanas dos Estados Unidos, reforçando esse novo comportamento. Afinal, comida rápida também pode ser nutritiva, não é?

Os brasileiros estão seguindo a onda e, apesar de representarem o quarto país que mais consome *fast-food* no mundo, têm procurado manter uma alimentação cada vez mais colorida, saborosa e diversificada, mesmo com a rotina atribulada e o tempo curto. Quem não gosta de um hambúrguer quentinho, acompanhado por um refrigerante geladíssimo e aquela batata frita crocante? Mas melhor ainda é aproveitar o momento de conscientização para mudar de vez os hábitos alimentares e se dar ao luxo de comer essas delícias só de vez em quando. Só de vez em quando, hein?






Pense inglês.  
Fale inglês.

A Personal aprimorou a forma de ensinar um novo idioma com o método individualizado de ensino.

Além disso, investe na interatividade das aulas e de todo o ambiente da escola para que você viva o idioma. Só se aprende inglês quando você é condicionado a pensar em inglês.

Conheça a Personal, a escola que respeita o tempo que cada aluno aprende para ensinar de verdade.

[personallanguagecenter.com.br](http://personallanguagecenter.com.br) | 

  
TOEFL **TOEIC**

13 **3232.1319**

- 1 Rua Azevedo Sodré, 43, Boqueirão.
- 2 Rua Tolentino Filgueiras, 56, Gonzaga.

**PERSONAL**  
LANGUAGE CENTER





*Paris*  
*Seu francês vai brilhar aqui.*

**CURSOS**  
REGULARES (A1 a B2)  
CONVERSAÇÃO  
ADOLESCENTES  
(11/12 ANOS)  
INDIVIDUAIS

**HORÁRIOS PROMOCIONAIS**  
Descontos p/ universitários e convênios.

**MATRÍCULAS ABERTAS**

**af** Aliança Francesa  
Santos

Rua Rio Grande do Norte, 98  
Pompeia . Santos . SP

Tel.: (13) **3237.2403**

[www.afsantos.com.br](http://www.afsantos.com.br)

[f/aliancafrancesadesantos](https://www.facebook.com/aliancafrancesadesantos)

## Sair com um parisiense

por: Eleonora Ribeiro

Restaurantes (*restos*), bares, cafés, bistrotos, o parisiense é frequentador assíduo. Ele domina a arte de achar uma mesa (normalmente pequena para os nossos padrões) e se esquecer por lá. Sozinho, com um livro ou jornal, acompanhado por amigos ou colegas de trabalho, beber só um café ou pedir um menu com entrada e prato principal, esse charmoso hábito está no sangue do parisiense.

Sair para *prendre un verre* (beber alguma coisa) na companhia de um *Parigot* (nome dado aos parisienses) é uma experiência. Ele vai comentar sobre a arquitetura, a decoração, os clientes, os funcionários, as pessoas que passam na frente, até que o prato chegue. Ele então se deleita falando sobre a apresentação, os temperos, o cozimento, a louça e como tudo aquilo combinou maravilhosamente bem com o vinho que escolheu.

Ir ao restaurante é a atividade local por excelência, seja um três estrelas do Michelin, um marroquino que acabou de abrir no bairro descolado ou um italiano mais tradicional. O importante é que seja bom. Com o nível de exigência de um parisiense, se ele disser que está bom, quer dizer que



é fresco e que foram usados os produtos do *terroir*, de preferência de pequenos produtores. Resumindo, confie de olhos fechados.

Onde ir? Figaroscope é a fonte de informações a descobrir! E as opções são muitas, porque afinal, o parisiense não gosta de fazer como todo mundo, ir ao lugar *à la mode*! Os mais animados saem do trabalho e emendam o happy-hour no bar (o famoso *apéro*), com o resto para jantar e ainda um *club* (a balada) para terminar a noite. Os mais tranquilos aproveitam a tendência da *bistronomie*, que são os bistrotos (mais simples que restaurantes, mas muitas vezes mais agradáveis) que servem bons pratos com preços acessíveis.

Outra característica interessante a se observar é como o parisiense parece ser um *habitué* em todos os ambientes que frequenta, mesmo Paris sendo Paris, com seus imensos bairros e multidões, de parisienses e de turistas. Frequentemente, ele conhece o dono, os garçons já o encaminham para a sua mesa preferida, sorriem e confirmam se ele quer o vinho habitual. No entanto, perguntado se aquele é seu lugar favorito, o parisiense diz que não tem um favorito, que adora descobrir lugares novos!

*Voilà* o parisiense e seu *modus operandi* visto com um toque de humor.

À bientôt!



# Costa Amalfitana

Um cenário paradisíaco no sul do litoral italiano. Essa é a Costa Amalfitana. Destino predileto dos recém-casados que elegem o país para passar a lua de mel, o local reserva muito mais que paisagens exuberantes e programas românticos, mesmo sendo perfeito para isso. A extensão de aproximadamente 60 quilômetros, que vai de Sorrento a Salerno, guarda museus, restaurantes, comércios e outros encantos que só uma visita permite vivenciar.

Pano de fundo para diversos longas-metragens hollywoodianos, o trecho é banhado pelas águas incrivelmente azuis do Mar Mediterrâneo e é considerado Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO, desde 1997. O charme e a sofisticação dessa faixa litorânea a tornaram um dos refúgios mais procurados por celebridades e grandes empresários que desejam relaxar sem abrir mão do luxo, além de atrair turistas durante todo o ano. Formada pelas comunas de Amalfi, Atrani, Cetara, Conca del Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramontini e Vietri sul Mare, a costa fica a cerca de 80 quilômetros da terra natal da pizza, Nápoles. Se estiver por lá, saboreando a original redonda napolitana, existem algumas alternativas para chegar ao território amalfitano.

Se quiser contemplar a vista do trajeto, uma boa dica é alugar um carro. A viagem leva em torno de uma hora e meia. Basta seguir pela A3 Napoli-Salerno até Vietri sul Mare e depois pegar a SS 163 até Amalfi, Ravello, Praiano ou Positano. Caso prefira ir de trem, as únicas estações da área ficam em Salerno ou Vietri sul Mare, sendo necessário um meio de transporte adicional para ir à outra comuna. Os táxis também podem fazer esse percurso, cobrando por volta de 150 euros.

Nápoles também dispõe de um barco que vai até o Sorrento e de lá para Positano, Amalfi ou Salerno, mas não é a forma mais indicada pelos viajantes mais experientes. Isso porque as opções de horário não são numerosas, nem exatas, o que pode prejudicar o cronograma, caso haja um. Se o tempo não for uma preocupação, a experiência pode valer a pena.

Aqui, vamos conhecer melhor os atrativos das comunas de Positano, Amalfi e Ravello, mas aproveitamos a proximidade da Ilha de Capri para falar também sobre as cores, os aromas e as belezas naturais impressionantes desse lugar. Malas prontas? Então vamos lá!





## Positano

Surpreendente e fascinante, Positano não pode faltar no roteiro dos casais apaixonados e dos intelectuais. Os traços medievais de muitas das construções da comuna, que teve um período próspero entre os séculos XVI e XVII, reforçam a atmosfera romântica presente em todos os cantos da cidade. "As casas coloridas erguidas em cascata sobre o morro e as travessas estreitas repletas de restaurantes e lojas arrancam suspiros de qualquer visitante. Uma verdadeira pintura a céu aberto! Para aqueles que gostam de passeios culturais, a comuna abriga a antiga residência do diretor e produtor cinematográfico Franco Zeffirelli, agora um hotel chamado Villa Treville, que se tornou ponto de encontro de artistas." Quem procura por uma hospedagem sofisticada e aconchegante, o Le Sirenuse é considerado um dos melhores e mais bonitos hotéis da região, onde clássico e moderno se harmonizam com perfeição. Destaque para o elegante The Champagne & Oyster Bar, que dispõe de um cardápio repleto de drinks e pratos com frutos do mar, além de uma vista incrível. "Os amantes de praia também podem comemorar. As duas mais conhecidas, Fornillo e Grande, reservam águas cristalinas ideais para o banho e para um momento relaxante, mas outras opções, como as praias de San Pietro, Arienzo e La Porta, entre outras localizadas ao leste, são igualmente imperdíveis. "No centro histórico, a igreja de Santa Maria Assunta é um dos principais pontos turísticos e chama a atenção pela cúpula, que pode ser vista de qualquer ponto e exibe uma linda combinação de ladrilhos verdes, amarelos e azuis. Uma das curiosidades do local é que, durante uma reforma na cripta, foi descoberta uma vila romana com diversas obras bem preservadas. "Apesar de não ser um destino aconselhado para crianças pequenas, já que a cidade é vertical e o acesso a determinadas atrações se dá somente por escadas, a passagem por Positano promete ser uma deliciosa imersão na história e o lugar perfeito para se deleitar com a brisa leve do verão.









# Amalfi

Formada por penhascos monumentais e um mar de azul intenso, a portuária Amalfi é um dos destinos mais procurados da Costa Amalfitana. A cidade é muito conhecida pelas atividades marítimas e por ter contribuído de forma relevante com o desenvolvimento do setor em séculos passados. Além disso, os amalfitanos estão sempre de braços abertos para o turista que deseja explorá-la.

Se a paisagem natural é de tirar o fôlego, as atrações na comuna não deixam nada a desejar. Um programa imperdível para quem gosta de fugir do óbvio e saber mais sobre a história local é conhecer o Museo della Carta. Durante a visita, são explicadas e demonstradas as técnicas de fabricação do papel do século XVII até os dias de hoje. Equipamentos antigos também ficam expostos e, ao final, é possível adquirir souvenirs em uma lojinha.

Bem próxima, a Piazza Del Duomo abriga a famosa Igreja Duomo di Sant'Andrea. Com influências normandas, bizantinas, barrocas e árabes, a arquitetura é de

deixar qualquer visitante boquiaberto com a riqueza de detalhes que compõem a construção. O interior guarda pratarias, telas e uma estátua de bronze de Sant'Andrea, que protege uma urna com relíquias no altar. Nos arredores, diversos cafés pedem uma pausa para contemplar a praça e a fonte de querubins ao centro.

Outro passeio obrigatório é a Grotta dello Smeraldo (ou Gruta da Esmeralda). Localizada a 5km de Amalfi, vale muito a pena se deslocar para ver de perto os mais variados tons de azul de verde que a água do mar exhibe sob as rochas. Submerso a quatro metros de profundidade, o presépio de cerâmica branca é um curioso atrativo extra, apresentado pelos barqueiros que acompanham o tour.

O destino é interessante para os amantes de história, arquitetura e praia, que é considerada, inclusive uma das mais bonitas da Costa Amalfitana. Aproveite para alugar uma cadeira, um guarda-sol e desfrute de um momento relaxante sob o sol da Itália.





### Belmond Hotel Caruso

Um antigo palácio do século XI, construído em penhascos ao lado da Costa Amalfitana, o Belmond Hotel Caruso parece flutuar em uma 'sacada' sobre o Mar Mediterrâneo.

Passeie pelos jardins e descanse na piscina deslumbrante de borda infinita. O hotel foi restaurado por especialistas para oferecer todo luxo moderno possível. Aproveite para fazer um passeio de barco a Positano.







# Ravello

A comuna de Ravello fica em um dos pontos mais altos da Costa Amalfitana, o que garante cenários maravilhosos que podem ser admirados de diversos pontos privilegiados. Conhecida como a cidade da música, a cultura local está sempre em ebulição e é marcada por eventos e festivais de música, como o Ravello Festival e o Ravello Concert Society, um importante concerto de música clássica que acontece durante o verão.

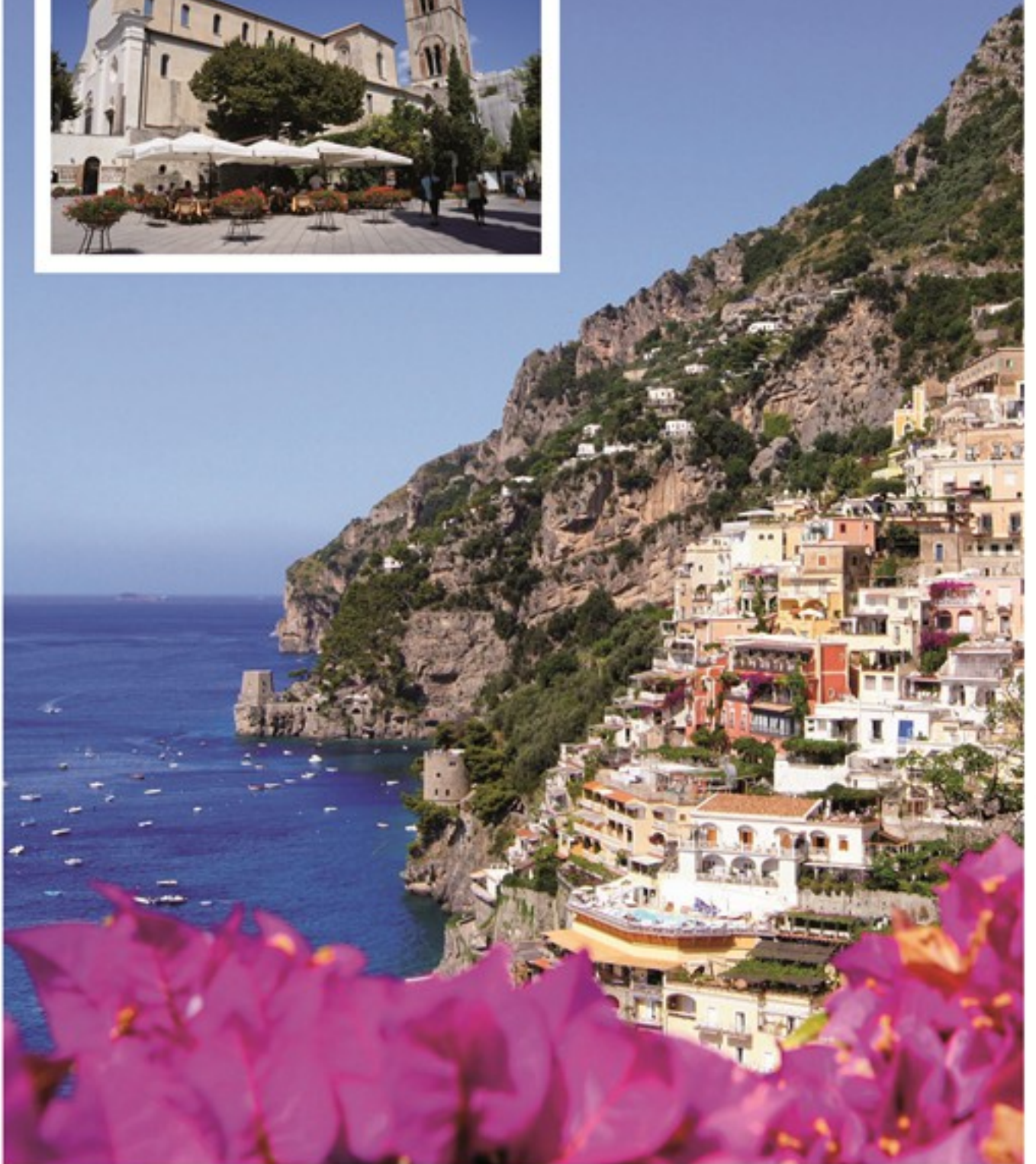
Quem prefere passeios mais tranquilos também pode aproveitar a cidade, formada por elegantes vielas e jardins deslumbrantes. Os mais conhecidos ficam nas centenárias mansões de Villa Rufolo, uma construção datada do século 13 que recebe mostras de cinema, arte e literatura (o Ravello Festival acontece por lá!); e Villa Cimbrone, idealizada pelo lorde inglês William Beckett e perfeita para fotos incríveis em meio a estátuas, fontes, templos e flores que embelezam ainda mais o espaço.

Outra atração que os brasileiros não podem perder é o auditório projetado por um dos principais arquitetos de renome internacional: Oscar Niemeyer. Os traços característicos do mestre da arquitetura abrigam uma sala com capacidade para acomodar 400 pessoas, onde acontecem eventos artísticos e concertos.

Para deixar a experiência ainda mais luxuosa, o Belmond Hotel Caruso é uma excelente opção de hospedagem, que integra sublimemente a atmosfera de Ravello com uma vista estonteante e floridos jardins. Além do atendimento e da infra-estrutura impecáveis, a piscina de borda infinita é um espetáculo à parte.

Por fim, a visita ao mirante Princesa di Piemonte é indispensável. O lugar é perfeito para contemplar a paisagem incrível do alto da colina e se despedir dessa comuna encantadora com ótimas memórias.





# Encontre a Public LifeStyle nestes pontos:

## **Agonn Academia**

Rua Jorge Tibiriçá, 9 - Gonzaga  
Tel: (13) 3284-1270  
www.agonnacademia.com.br

## **Agonn Academia 2**

Av. Bernardino de Campos, 355 - Canal 2  
Tel: (13) 3385-0355

## **Alpi Distribuidora Kibon**

Rua. Pedro Américo, 137 - Campo Grande  
Tel: (13) 3224-7878  
www2.alpidistribuidora.com.br

## **Ao Chopp do Gonzaga**

Av. Ana Costa, 512 - Gonzaga  
Tel: (13) 3284-8940  
www.aochoppdogonzaga.com.br

## **Babbo Américo**

Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga  
Tel: (13) 3284-5999  
www.baboamerico.com.br

## **Bella Villa**

Rua Goiás, 44 - Boqueirão  
Tel: (13) 3222-4466  
www.bellavilla.com.br

## **Brunella Confeitaria**

Praça Independência, 16 - Gonzaga  
Tel: (13) 3286-1819  
www.brunella.com.br

## **Café e Restaurante Mauá**

Praça Visconde Mauá, 23 - Centro  
Tel: (13) 3216-1551

## **Caíçara Restaurante e Pizzaria**

Av Ana Costa, 352 - Gonzaga  
Tel: (13) 3284-3535  
www.caicararestaurante.com.br

## **Cantina Liliana**

Av. Washington Luiz, 302 - Gonzaga  
Tel: (13) 3233-7374

## **Comfort Hotel Santos**

Av. Rei Alberti I, 177 - Ponta da Praia  
Tel: (13) 2138-1100

## **China In Box**

Rua Tolentino Filgueiras, 54 - Gonzaga  
Tel: (13) 3289-5060  
www.chinainbox.com.br

## **Churrascaria Tertúlia**

Av. Bartolomeu de Gusmão, 187 - P. Praia  
Tel. (13) 3261-1641  
www.churrascariatertulia.com.br

## **Doceria Miroane**

Rua Alvaro Alvim, 230 - Embaré  
Tel: (13) 3271-8806  
www.doceriamiroane.com.br

## **Dom José Empório**

Rua Cons. Lafalete, 3 - Embaré  
Tel: (13) 3227-0906  
www.emporiodomjose.com.br

## **Empório Maria Luíza**

Av. General San Martin, 188 - P. Praia  
Tel: (13) 3321-6193  
www.emporiomaria luiza.com.br

## **Empório Casa Porto**

R. Dr. Pedro Arbues, 1  
Tel: (13) 3345-0662  
www.emporiocasaporto.com.br

## **Enoteca Decanter**

Rua Matogrosso, 290 - Vila Rica  
Tel: (13) 2104-7555  
www.enotecadecantersantos.com.br

## **Laticínio Marcelo**

Rua Lobo Viana, 54 - Boqueirão  
Tel: (13) 3234-1861  
www.laticiniomarcelo.com.br

## **Liliana Pasta e Pizza**

Rua Alexandre Martins, 80 lj 227A - P. Praia  
Tel: (13) 3227-5719

## **Liliana Pasta e Pizza**

Av. Ana Costa, 465 lj. 412 - Gonzaga  
Tel: (13) 3301-2007  
www.lilianapastaepizza.com.br

## **Mendes Plaza Hotel**

Av. Mal Floriano Peixoto, 42 - Gonzaga  
Tel: (13) 3208-6400  
www.mendeshotels.com.br

## **Museu do Café**

Rua 15 de novembro, 95 - Centro  
Tel: (13) 3219-5585  
www.museudocafe.com.br

## **Piccola Forneria**

Av. Amiranete Cochrane, 62 - Aparecida  
Tel: (13) 3271-1200

## **Piccola Forneria**

Rua. Minas Gerais, 57 - Boqueirão  
Tel: (13) 3233-3357  
www.piccolaforneria.com.br

## **Posto Portal de Santos**

Av. Dr. Cláudio Luiz da Costa, 291  
(BR - Santa Casa) - Jabaquara  
Tel.: 3202-6666

## **Posto Portal de Santos**

Av. Ana Costa, 427  
(Ipiranga - Galvota) - Gonzaga  
Tel.: 3284-8555

## **Porto Brasil**

Rua XV de Novembro, 18 - Centro  
Tel: (13) 3326-2555

## **Requinte da Azevedo**

Rua Azevedo Sodré, 75 - Gonzaga  
Tel: (13) 3307-2100  
www.requintedaazevedo.com.br

## **Restaurante Mar Del Plata**

Av. Alm. Saldanha da Gama, 137 - P. Praia  
Tel: (13) 3261-4253  
www.restaurantemardelplata.com.br

## **Santo Trigo Padaria**

Av. Alm. Cochrane, 105 - Embaré  
Tel.: 3227-0244

## **Shape II**

Rua Firmino Barbosa, 35 - Boqueirão  
Tel: (13) 3233-3308  
www.shape.med.br

## **Yê - Simplesmente Saudável**

Av. Gal San Martin, 150 - P. Praia  
Tel: (13) 3041-9007  
facebook.com/yesimplesmentesaudavel

Seja um parceiro de  
distribuição:  
Tel.: 13 3222-1323





## Bons Momentos te esperam em Campos do Jordão!



PRAZERES DA  
**MESA**  
A BOMBA DO BASTANTE

ELEITO PELO 11º ANO CONSECUTIVO

EXCELÊNCIA EM CARTA DE VINHOS

PROJETO DA BOMBA E PRAZERES DA MESA

*Charpentier*  
Restaurante



**HOTEL FRONTENAC**  
CAMPOS DO JORDÃO

Av. Dr. Paulo Ribas, 295  
Campos do Jordão  
tel. 12 3669.1000  
[www.frontenac.com.br](http://www.frontenac.com.br)





TAPETES E CARPETES

PISOS LAMINADOS

PAPEIS DE PAREDE

REVESTIMENTOS

ALMOFADAS

PERSIANAS

CORTINAS

ESPELHOS





Projeto DAAL Arquitetura e Interiores  
Por Yasmin Alonso e Tainá Daval

**HOUSE DECOR**

*Renove o amor pela sua casa*

Av. Marechal Floriano Peixoto, 15B - Gonzaga - Santos/SP

Tel.: 13 2202.4620 | <http://www.housedecor.com.br>

 /housedecorsantos  @housedecor